

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<b>Środa</b> 03.04.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 210g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	3		
		WEGETARIANSKIE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7		
		DODATKI	Surówka z selera z rodzynkami 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Czwartek</b> 04.04.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	3		
		WEGETARIANSKIE	Kotlet czeski 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Coleslaw 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Piątek</b> 05.04.2024	Szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	3, 4,	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	3, 4		
		BEZMLECZNE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	3, 4		
		WEGETARIANSKIE	Ziemniaczana zapiekanka wielowarzywna 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z kiszonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:** 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<b>Poniedziałek</b> 08.04.2024	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Sok NFC 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Salata z winegret 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Wtorek</b> 09.04.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Potrawka z kurczaka z warzywami 90g	1, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrawka z kurczaka z warzywami 90g	1, 9		
		BEZMLECZNE	Potrawka z kurczaka z warzywami 90g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Potrawka z warzywami i soczewicą 90g	1, 9		
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka z marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Środa</b> 10.04.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie śmietanowo - ziołowym 90g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie śmietanowo - ziołowym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie ziołowym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpety wielowarzywne w sosie śmietanowo - ziołowym 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Makaron świderki 100g   Brokuł 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Czwartek</b> 11.04.2024 <i>Dzień ukraiński</i> 	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 210g	1, 7, 9	Ciasto z budyniem (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 210g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Pierogi z kapustą z okrasą z cebulki 210g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 210g	1, 7, 9		
		DODATKI	Winegret – ukraińska sałatka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Piątek</b> 12.04.2024	Wiosenna jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja panierowany 90g	3, 4,		
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki cukiniowo – marchewkowe 90g	1, 3, 4		
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kiszanej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:** 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi diety eliminującej gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<b>Poniedziałek</b> 15.04.2024	<b>Ogórkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9		
		BEZMLECZNE	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Delikatne chilli dyniowe z ryżem 210g	9		
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Wtorek</b> 16.04.2024	<b>Zacierkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Środa</b> 17.04.2024	<b>Jarzynowa z groszkiem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	9		
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z ciecierzycą i warzywami 1200g	1, 9		
		DODATKI	Kasza pęczak 100g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Czwartek</b> 18.04.2024	<b>Żurek</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7	Pomarańcza w częstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Piątek</b> 19.04.2024	<b>Barszcz czerwony</b> (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Kotlecik rybny 90g	1, 3, 4	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlecik rybny 90g	3, 4		
		BEZMLECZNE	Kotlecik rybny 90g	1, 3, 4		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 7		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z kiszzonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi diety eliminującej gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<b>Poniedziałek</b> 22.04.2024	<b>Bruksełkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	<b>Pomarańcza w cząstkach</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim z tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Wtorek</b> 23.04.2024	<b>Pomidorowa z makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3	<b>Słupki warzywne do chrupania</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy ze szczypiorkiem i ziołami 90g	1, 3, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Marchewka z groszkiem 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Środa</b> 24.04.2024	<b>Pieczarkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry 90g	9	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry 90g	9		
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry 90g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy w panierce curry 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka chińska 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Czwartek</b> 25.04.2024	<b>Rosół z makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3	<b>Ciasto z kruszonką</b> (wy piek firmowy)	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 90g	1, 3, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z buraczków 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Piątek</b> 26.04.2024	<b>Krupnik</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4	<b>Gruszka</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 90g	3, 4		
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion twarogowo – ziemniaczany z dipem szczypiorkowym 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kiszonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:** 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.  
\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<b>Poniedziałek</b> 29.04.2024	<b>Barszcz biały</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Sok NFC 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Penne z sosem neapolitańskim 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIANŚKIE	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Sałata z winogret 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		
<b>Wtorek</b> 30.04.2024	<b>Pomidorowa z makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9		
		WEGETARIANŚKIE	Potrawka z warzywami i soczewicą 90g	1, 9		
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g   Fasolka szparagowa 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9		

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicą lub omeletk lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:** 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

\*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych